

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	RAMON BILBAO EL VIAJE TEMPRANILLO 2017
Vinícola	Ramón Bilbao
Safra	2017
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagia em barrica de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A quase centenária **Bodegas Ramón Bilbao** foi fundada em 1924 na cidade de Haro, coração da Rioja, e hoje faz parte do grupo Zamora, proprietário das marcas Mar de Frades e Licor 43.

A linha **El Viaje de Ramón** apresenta os vinhos da bodega de forma didática e prazerosa, e a **Vinum Day** traz este tinto potente e equilibrado a uma excelente relação de custo e benefício.

O 100% Tempranillo **Ramón Bilbao El Viaje de Ramón Tempranillo 2017** é um tinto de Rioja de muito equilíbrio entre fruta madura e madeira e tende a agradar paladares diversos, uma vez que apresenta uma relação harmoniosa entre o frutado e o tânico.

De cor rubi profundo muito límpido e vivaz, o vinho em taça revela boa intensidade olfativa com cereja madura, ameixa vermelha, notas de grãos tostados como café, e manteiga. Sua passagem por barricas de carvalho americano adiciona complexidade ao suco, com notas de baunilha em nariz e boca. No paladar é possível degustar frutas vermelhas maduras como cereja, chocolate, com bom equilíbrio entre fruta e madeira, acidez média, taninos presentes e final agradável.

Um tinto de excelente relação entre custo e benefício, para ambas situações informais e eventos mais elaborados.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

boa intensidade olfativa com cereja madura, ameixa vermelha, notas de grãos tostados como café, manteiga e baunilha



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras como cereja, chocolate, com bom equilíbrio entre fruta e madeira, acidez média, taninos presentes, notas de baunilha e final agradável



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

tapas espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado